

NASKAH PUBLIKASI

**MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA
SEBAGAI WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN REKREASI
(ABSTRAKSI)**



Diajukan sebagai Pelengkap dan Syarat
Mencapai Gelar Sarjana Teknik Arsitektur
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Disusun oleh :

ANDHITA ASTURIA

D 300 070 026

**FAKULTAS TEKNIK JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2013

LEMBAR PENGESAHAN PUBLIKASI

Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (DP3A) Tugas Akhir -

Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI
WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN & REKREASI

Penyusun : ANDHITA ASTURIA

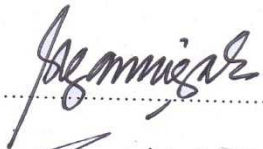
NIM : D 300 070 026

Setelah melalui tahap pengujian di
Hadapan Dewan Penguji pada tanggal 20 April 2013

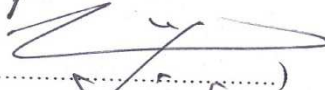
Dan dinyatakan.....LULUS.....dengan nilai.....72 (AB).....

Penguji:

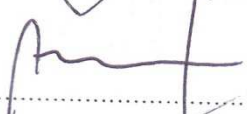
Pembimbing I : Nur Rahmawati, ST, MT

()

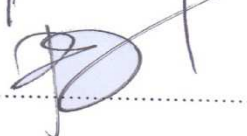
Pembimbing II : Ir. Nurhasan, MT

()

Penguji 1 : Dr. Ir. Dhani Mutiari, MT

()

Penguji 11 : Ronim Azizah, ST, MT

()

Mengetahui:

Dekan

Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta



(Ir. Agus Riyanto, MT)

Ketua Jurusan Arsitektur

Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta



(Ir. Dhani Mutiari, MT)

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Bismillahirrahmanirrohim

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya

Nama : Andhita Asturia

NIM/ NIK/ NIP : D 300 070 026

Fakultas / Jurusan : Teknik/ Arsitektur

Jenis : Tugas Akhir

Judul : **Mall Bakery and Cafe di Surakarta Sebagai Wadah Pendidikan, Penjualan dan Rekreasi**

Dengan ini menyatakan bahwa saya menyetujui untuk

1. Memberikan hak bebas royalti kepada Perpustakaan UMS atas penulisan karya ilmiah saya, demi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Memberikan hak menyimpan, mengalih mediakan / mengalih formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, serta menampilkannya dalam bentuk *softcopy* untuk kepentingan akademis kepada Perpustakaan UMS, tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta.
3. Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UMS, dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan semoga dapat digunakan sebagaimana semestinya.

Surakarta, 11 Juli 2013

Yang Menyatakan


andhita. a

ABSTRAKSI

*Dari pengertian judul “ **MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN REKREASI** “, dapat di artikan sebagai pusat perbelanjaan yang di gunakan sebagai tempat yang membuat & menjual aneka roti sekaligus sebuah restoran kecil yang menyediakan makanan & minuman yang terdapat di Surakarta sebagai tempat berkumpul mengadakan kegiatan belajar memasak/ demo, penjualan produk dan kegiatan berkumpul di waktu luang untuk menyegarkan kembali fisik & mental.*

Surakarta merupakan kota yang berpotensi sebagai wisatanya kuliner. Namun seiring dengan perkembangan jaman, terjadi perubahan pola makan masyarakat sebagai akibat adaptasi gaya hidup yang diadopsi dari budaya barat. contohnya seperti adaptasi masyarakat dalam hal mengkonsumsi roti, budaya barat hampir setiap hari mengkonsumsi roti lambat laun budaya makan roti ini diadopsi oleh Indonesia sehingga roti tidak hanya sebagai makanan ringan tetapi juga sebagai makanan pokok pengganti nasi.

Mall Bakery & Cafe di Surakarta merupakan bangunan multifungsi yang digunakan sebagai pusat tempat perbelanjaan yang membuat dan menjual aneka roti sekaligus sebuah restoran yang dimana pelayanannya juga disajikan hiburan musik sekaligus sebagai tempat belajar / pelatihan tentang bakery (demo masak). pengunjung tak hanya ingin membeli roti tapi bisa juga membuat jenis roti dengan cara mengikuti demo memasak, mereka juga bisa makan & minum dengan nuansa alam indoor maupun outdoor dengan live musik. Menjadi salah satu tempat alternatif yang menyenangkan bagi pengunjung yang ingin menikmati suasana alam pada outdoor. Bagaimana konsep perencanaan dan perancangan bangunan Mall Bakery & Cafe di Surakarta sebagai wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi yang mampu menunjang aktifitas pendidikan .

Tujuan dan sasaran Merencanakan dan merancang suatu Mall Bakery & Cafe di Surakarta melalui pembentukan fungsi sebagai wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi.

LATAR BELAKANG

Umum

PENDAHULUAN

1.1. PENGERTIAN JUDUL

MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN REKREASI, dapat diartikan sebagai berikut :

- a. **MALL:** pusat perbelanjaan, yang memiliki bentuk bangunan / kumpulan beberapa bangunan dalam suatu lokasi terdapat berbagai toko dengan beragam merek. (www.google.com, 2008).
- b. **BAKERY:** adalah tempat menjual roti; toko roti; sejenis roti atau kue yang dapat dijadikan makanan utama atau ringan dengan beragam bentuk, jenis dan rasa yang beraneka pula. (Echols, 2009:98)
- c. **CAFE:** adalah dari bahasa Inggris yang mempunyai makna sebuah tempat minuman & makanan ringan dimana pengunjungnya dihibur dengan music; Cafe juga dapat diartikan sebuah restoran kecil yang menyediakan makanan & minuman. (Departemen Pendidikan Nasional, 2008 : 429).
- d. **SURAKARTA:** adalah Nama sebuah kota di pemerintahan propinsi Jawa Tengah dan berada pada Wilayah aliran sungai Bengawan Solo.
- e. **WADAH:** adalah Tempat berkumpul mengadakan kegiatan terhimpun.
- f. **PENDIDIKAN:** adalah Proses mengajar seseorang tentang sesuatu /bagaimana melakukan sesuatu, Bidang studi yang berhubungan dengan cara mengajar. (www.google.com, 2003).
- g. **PENJUALAN:** adalah Suatu usaha yang terpadu untuk mengembangkan rencana-rencana strategis yang diarahkan pada usaha pemuasan kebutuhan & keinginan pembeli, guna mendapatkan penjualan yang menghasilkan laba (Marwan, 1991).
- h. **REKREASI:** adalah kegiatan yang dilakukan seseorang untuk mendapatkan kesenangan dan kepuasan, kegiatan di waktu luang atau santai, kegiatan yang dilakukan untuk menyegarkan kembali fisik & mental dari kehidupan sehari-hari.

Perbedaan kebudayaan pada setiap wilayah menciptakan ciri khas yang berbeda di setiap bangsa khususnya dalam hal makanan, budaya makanan banyak memperoleh perhatian karena ciri khas yang berbeda-beda dan fungsinya sebagai kebutuhan pokok manusia. Surakarta merupakan kota yang berpotensi sebagai wisatanya kuliner. Namun seiring dengan perkembangan jaman, terjadi perubahan pola makan masyarakat sebagai akibat adaptasi gaya hidup yang diadopsi dari budaya barat. Contohnya seperti adaptasi masyarakat dalam hal mengkonsumsi roti, budaya barat. Hampir setiap hari mengkonsumsi roti lambat laun budaya makan roti ini diadopsi oleh Indonesia sehingga roti tidak hanya sebagai makanan ringan tetapi juga sebagai makanan pokok pengganti nasi (Seodioetama, 1996).

Seiring dengan kemajuan teknologi & pesatnya perkembangan gaya hidup masa kini. Roti disajikan dengan beraneka ragam rasa, bentuk dan warna yang lebih variatif dengan penyajian yang lebih menarik. Sehingga banyak orang lebih memilih roti sebagai makanan pokok maupun sebagai makanan selingan. Melihat latar belakang kebutuhan & keinginan tersebut membuat bisnis usaha *bakery* menjadi berkembang dan banyak diminati masyarakat. Usaha *bakery* yang ada sekarang lebih variatif, mulai dari toko roti rumahan yang menjual roti dalam skala kecil, *bakery* berlabel asing yang menjual roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual dari luar negeri sampai dengan *exclusive bakery* yang menjual roti / *cake* tertentu sesuai dengan konsep *bakery* tersebut. Hal ini terjadi di Surakarta yang menjadi daerah favorit tujuan wisata. Sasaran pariwisata di Surakarta yang berpotensi dikembangkan adalah wisata kuliner. Di Surakarta belum ada *mall* yang khusus menjual berbagai merek *bakery*. *Bakery* di era sekarang sudah berkembang pesat. Perkembangan gaya hidup membuat bisnis *bakery* menciptakan image baru, munculnya gagasan pemakaian kata *cafe* dibelakang nama sebuah *bakery* menjadikan *bakery* bukan lagi sekedar sebagai tempat penjualan & pembuatan roti tetapi juga di gunakan sebagai tempat berkumpul mengadakan kegiatan belajar memasak/ demo, penjualan produk & kegiatan berkumpul di waktu luang. dan bertemu rekan bisnis sambil menikmati makanan & minuman yang tersedia. Untuk menarik perhatian para pengunjung salah satu cara yang dapat di tempuh adalah dengan membuat suasana yang

menarik dan berkonsep seperti adanya area cafe *outdoor & indoor*. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis mengangkat *Mall Bakery & Cafe* di Surakarta sebagai wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi untuk di jadikan sebagai studi kasus perancangan tugas akhir mahasiswa.

Khusus

Potensi Bakery dan Cafe di Surakarta

Perkembangan kota Surakarta yang pesat baik di dunia pendidikan, ekonomi dan hiburan memerlukan penyediaan tambahan ruang, fasilitas serta sarana. Hal tersebut diatas berakibat adanya perkembangan fasilitas umum yang mulai dibutuhkan oleh masyarakat.

Dengan maraknya pembangunan *Bakery* seperti roti Ganep, Wonder, Roti Kecil dan lain-lain sedangkan untuk *Cafe* seperti *Starbuck*, *Jackstar*, *D'java* dan lain-lain untuk *Bakery & Cafe* seperti *Dika bakery*, *Solo bakery*, *Baker's King* dan sebagainya, menjadi pertimbangan untuk perlunya menciptakan satu tempat di wilayah Surakarta dengan nuansa pendidikan, penjualan dan rekreasi yang bersifat komersil. Diantaranya adalah *Bakery & Cafe* di Surakarta dengan memanfaatkan kondisi alam / lingkungan yang ada.

Mall Bakery & Cafe di Surakarta merupakan bangunan multifungsi yang digunakan sebagai pusat tempat perbelanjaan yang membuat dan menjual aneka roti sekaligus sebuah restoran yang dimana pelayanannya juga disajikan hiburan musik sekaligus sebagai tempat belajar / pelatihan tentang bakery (demo masak).pengunjung tak hanya ingin membeli roti tapi bisa juga membuat jenis roti dengan cara mengikuti demo memasak, mereka juga bisa makan & minum dengan nuansa alam *indoor* maupun *outdoor* dengan live musik. Menjadi salah satu tempat alternatif yang menyenangkan bagi pengunjung yang ingin menikmati suasana alam pada *outdoor*.

Mall Bakery & Cafe di Surakarta yang dimaksud adalah bangunan dengan konsep arsitektur hijau dengan mempertahankan kelestarian alam dapat menjadi sarana hiburan alternatif di tengah kesibukan kota Surakarta.

Tujuan

Merencanakan dan merancang suatu *Mall Bakery & Cafe* di Surakarta melalui pembentukan fungsi sebagai wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi.

Sasaran

- a) Membuat suatu wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi di dalam suatu *Mall Bakery & Cafe* di Surakarta
- b) Menentukan jenis kebutuhan ruang dan fasilitas pendukung dengan pertimbangan standart-standart kenyamanan & keamanan ruang
- c) Mendesain *Mall Bakery & Cafe* di Surakarta yang di dalamnya terdapat area *indoor & outdoor cafe* sebagai sarana rekreasi

Arsitektur Hijau

Arsitektur hijau adalah suatu pendekatan perencanaan bangunan yang berusaha untuk meminimalisasi berbagai pengaruh membahayakan pada kesehatan manusia dan lingkungan. Untuk pemahaman dasar arsitektur hijau yang berkelanjutan, meliputi di antaranya *landscape*, interior dan segi arsitekturnya menjadi satu kesatuan. Konsep arsitektur hijau merupakan sebuah konsep merancang dengan memadukan antara bangunan dengan kondisi lingkungan yang sudah ada. Sehingga keberadaan bangunan tersebut tidak merugikan lingkungannya. Konsep ini semakin banyak dikembangkan untuk mengatasi *global warming*.

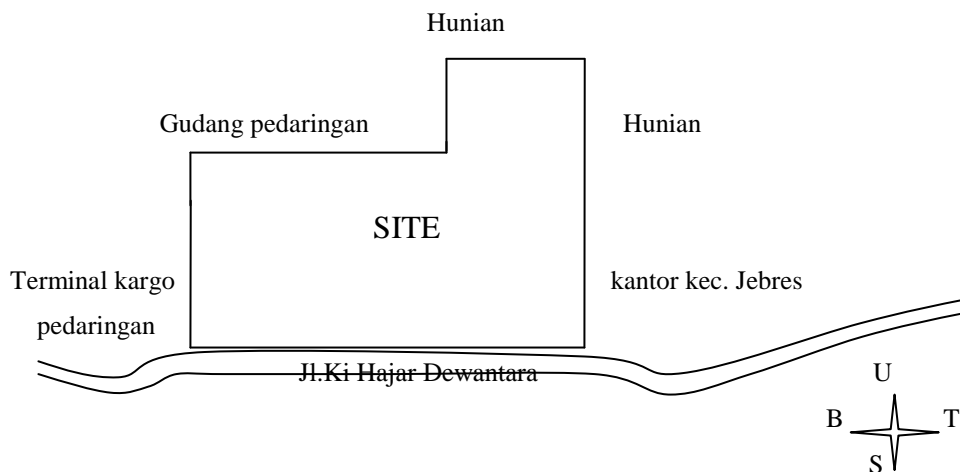
Prinsip-prinsip Arsitektur Hijau :

- a. Hemat energi / *Conserving energy* : pengoperasian bangunan harus meminimalkan penggunaan bahan bakar atau energi listrik (sebisa mungkin memaksimalkan energi alam sekitar lokasi bangunan.
- b. Memperhatikan kondisi iklim / *working with climate* : mendesain bangunan harus berdasarkan iklim yang berlaku di lokasi tapak dan sumber energi yang ada
- c. *Minimizing new resources* : mendesain dengan mengoptimalkan kebutuhan sumberdaya alam yang baru, agar sumbernya tersebut tidak habis dan dapat digunakan di masa mendatang penggunaan material bangunan yang tidak berbahaya bagi ekosistem dan sumber daya alam

- d. Tidak berdampak negative bagi kesehatan dan kenyamanan penghuni bangunan tersebut / *Respect for site* : bangunan yang akan dibangun, nantinya jangan sampai merusak kondisi tapak aslinya, sehingga jika nanti bangunan itu sudah tidak terpakai, tapak aslinya masih ada dan tidak berubah (tidak merusak lingkungan yang ada).
- e. Merespon keadaan tapak dari bangunan / *respect for user* : dalam merancang bangunan harus memperhatikan semua pengguna bangunan dan memenuhi semua kebutuhannya.
- f. Menetapkan seluruh perinsip-perinsip *green architecture* secara keseluruhan artinya tidak dapat kita pergunakan sesuai kebutuhan bangunan.

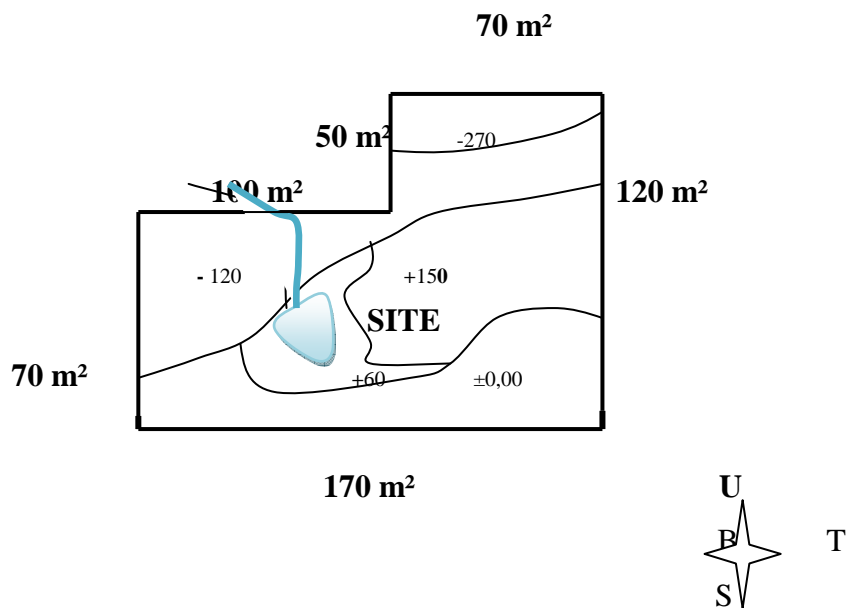
Tapak Terpilih

Tapak yang terpilih adalah kawasan alternatif kedua beberapa alasan dipilihnya lokasi tersebut :



Gambar 4.4. Kondisi Site
(Sumber : Analisa & Penulis,2012)

a. Eksisting Site



Gambar 4.5 Eksisting Site

(Sumber : Penulis,2012)

Analisa Kebutuhan Ruang

Dari kebutuhan fasilitas yang direncanakan maka dibuat suatu analisa tentang kebutuhan ruang apa saja yang diperlukan dalam *Mall Bakery & Cafe* di Surakarta nantinya :

Tabel 4.3.

Kebutuhan Ruang Berdasar Spesifikasi Kegiatan yang Dilakukan

Fasilitas	Spesifikasi Kegiatan	Kebutuhan Ruang
	<ul style="list-style-type: none"> • R.penerima · plaza · Penjualan · informasi • lavatory 	<ul style="list-style-type: none"> • hall tertutup · area plaza · Retail-retail toko · R.informasi • R.lavatory
Bakery	<ul style="list-style-type: none"> • membuat roti · penyimpanan bahan makanan · penyimpanan peralatan · cuci peralatan · persiapan 	<ul style="list-style-type: none"> • dapur roti · R. bahan makanan · R. peralatan · R.cuci peralatan • R.persiapan · R.penyajian

	<ul style="list-style-type: none"> · penyajian • menjual roti • pembayaran · pemesanan bakery • meeting sedang • meeting kecil 	<ul style="list-style-type: none"> • R. Display • kasir · R.pemesanan bakery •R.meeting sedang • R. meeting kecil
Karyawan Bakery	<ul style="list-style-type: none"> •loker •istirahat · gudang •lavatory 	<ul style="list-style-type: none"> •R.loker •R.istirahat · R.gudang •R.lavatory
Cafe	<ul style="list-style-type: none"> • security · pembayaran • pemesanan makanan • makan / minum • hiburan/ live music · audio visual · peralatan visual • aneka minuman • masak makanan •penyimpanan peralatan • penyimpanan bahan makanan · persiapan · penyajian •cuci peralatan •gudang • kebersihan 	<ul style="list-style-type: none"> • R.security · kasir • pemesanan • area <i>indoor/ outdoor</i> • panggung · R.audio visual · R.peralatan visual • bar • dapur • R. peralatan • R. bahan makanan •R.persiapan · R.penyajian • R.cuci peralatan • R.gudang •R kebersihan
Karyawan Cafe	<ul style="list-style-type: none"> •loker •istirahat · gudang •lavatory 	<ul style="list-style-type: none"> •R.loker •R.istirahat · R. gudang •R.lavatory

Pengelola	<ul style="list-style-type: none"> • manager • wakil manager · sekretaris • pengelola perusahaan • staff · bagian adminitrasi · bagian akutansi · bagian marketing · office boy · pantry · Gudang •lavatory 	<ul style="list-style-type: none"> • R. Manager • R. Wakil manager · R. sekretaris • R. Pengelola perusahaan • R. Staff · R.bag adminitrasi · R.bag akutansi · R. bag marketing · R.office boy · R,pantry · R. gudang •R.lavatory
Pendidikan	<ul style="list-style-type: none"> • pengajar • kelas • praktek · penyimpanan peralatan · cuci peralatan · penyimpanan bahan makanan • serbaguna · gudang • lavatory 	<ul style="list-style-type: none"> • R.pengajar •R.kelas paket A •R.kelas paket B •R.kelas paket C •R.kelas paket D •R.praktek · R. penyimpanan peralatan · R. cuci peralatan · R.penyimpanan bahan makanan •R.demo/event · R.gudang •R.lavatory
Penunjang	Keamanan Listrik Distribusi air AC	<ul style="list-style-type: none"> • R.monitor • R. Pos keamanan • R. Panel listrik • R. Genset • R. panel sound • R. pompa air • R. ac
Pendukung	Parkir Tiket parkir	<ul style="list-style-type: none"> • area parkir · box tiket parkir

	ATM mushola	• ATM • mushola
--	----------------	--------------------

(Sumber : Analisa penulis 2012)

4.3.3. Perhitungan Jumlah Lantai

Berdasarkan RUTRK kota Surakarta tentang peraturan bangunan, maka jumlah lantai dapat diketahui sebagai berikut :

Luas Site : 15.400 m²

Kebutuhan bangunan total : **17062 m²**

BC 60 % = 60 % x 15400 m² = 9240 m²

FAR = 17062 / 9240 = 1,8 = 2 lantai

Analisa dan Konsep Desain

Tujuan dari perancangan *Mall Bakery & Cafe* adalah adanya suatu keterkaitan antara fungsi pusat toko roti, cafe dan pendidikan dalam hal demo masak sekaligus rekreasi sehingga aktifitas –aktifitas dari ketiga fungsi tersebut dapat terwadahi dalam satu bangunan.

Untuk mengetahui keterkaitan antara fungsi toko roti, cafe dan pendidikan dalam hal demo masak sekaligus rekreasi, maka dibutuhkan analisa fungsi dari ketiga unsur tersebut, yaitu

- Toko roti: membuat roti, bisnis dan penjualan roti
- Pendidikan sekaligus rekreasi: pelatihan membuat jenis roti dan demo masak
- Cafe : hiburan dan bisnis

Dari analisa tersebut dapat diketahui adanya keterkaitan antara toko roti, cafe dan pendidikan sekaligus rekreasi yaitu antara fungsi penjualan, pelatihan serta bisnis yang memungkinkan untuk diwadahi dalam satu ruangan / bangunan.

Konsep

- Penggabungan dari ketiga fungsi tersebut sehingga kebutuhan akan aktivitas dari ketiga unsur tersebut dapat terwadahi / terpenuhi.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah Ronim.*Buku Pegangan Kuliah Utilitas*,1999.

Ching,Francis D.K.,1980.*Bentuk Ruang dan Susunannya*,Jakarta, Erlangga

Ernest Neufert, 1994 : *Data Arsitek Edisi kedua Jilid 1*, Erlangga, Jakarta

Ernest Neufert, 1994 : *Data Arsitek Edisi kesatu Jilid 2*, Erlangga, Jakarta

Indra Santoso.2003. *Kiat Membuka Peluang Bisnis Bakery*, Jakarta : Tamedia dan Restu Agung.

Kamus Besar Bahasa Indonesia, 1976, Balai Pustaka

Panero,Julius.2003.*Dimensi Manusia dan Ruang*,Jakarta : Erlangga.

Peraturan Pemerintah RI NO.34/ PP/DPR RI/1997, hal 2, Tentang Cafe.

,”Rencana Umum Tata Ruang Kota (RUTRK) kota Surakarta tahun 2007-2013

Suptandar,Pamudji.,1982.*Interior Design II*, Jakarta

www.google.com

www.touregypt.net

www.wikipedia.com